

BON DE RÉSERVATION

Réservation obligatoire - places limitées à 300 personnes

M/Mme : _____
Adresse : _____
CP/Ville : _____
Téléphone : _____
Mail : _____

NOS FORMULES

Formule place(s) individuelle(s)

Confirme la réservation de _____ place(s)
individuelle(s) x 65€ : _____ €

Formule place(s) «Groupe» (à partir de 10 personnes)

Confirme la réservation de _____ place(s)
« groupe » x 62 € : _____ €

Formule place(s) enfant(s)

Confirme la réservation de _____ place(s)
enfant(s) x 18€ : _____ €

(Enfant de moins de 12 ans - Entrée/Plat/Dessert)

TOTAL _____ €

HORAIRE DE DÉPART SOUHAITÉ*

Cochez l'horaire que vous souhaitez

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 11h | <input type="checkbox"/> 11h20 | <input type="checkbox"/> 11h40 |
| <input type="checkbox"/> 12h | <input type="checkbox"/> 12h20 | <input type="checkbox"/> 12h40 |
| <input type="checkbox"/> 13h | <input type="checkbox"/> 13h20 | <input type="checkbox"/> 13h40 |

Chaque départ est accompagné par un vigneron-guide.

*Confirmation des horaires en fonction des places disponibles.

Les tarifs indiqués incluent le repas, les vins, le café et les animations.

 Règlement par chèque à l'ordre du
Syndicat du Cru Minervois

 À réception de la réservation et du paiement, une confirmation
vous sera adressée, précisant votre horaire de départ.

INFOS & RÉSA

 Simple
et rapide



Possibilités de réservation & Paiement
en ligne CB sur le site internet :

www.aop-minervois.com

minervois@cru-minervois.com

LES CAVES & DOMAINES PRÉSENTS



Répartis sur les différentes étapes gourmandes

CELLIER LAURAN CABARET

📍 LAURE MINERVOIS ☎ 04.68.78.12.12



CHÂTEAU ST JACQUES D'ALBAS

📍 LAURE MINERVOIS ☎ 04.68.78.24.82

DOMAINE SIBILLE

📍 LAURE MINERVOIS ☎ 06.82.80.97.41



CHÂTEAU TOUR BOISÉE

📍 LAURE MINERVOIS ☎ 04.68.78.10.04

CHÂTEAU DU DONJON

📍 BAGNOLES ☎ 04.68.77.18.33



DOMAINE VILLEPEYROUX-FOREST

📍 MALVES-EN-MINERVOIS ☎ 04.68.24.77.40

DOMAINE PUJOL

📍 SAINT-FRICHOUX ☎ 04.68.78.15.30



CHÂTEAU LA GRAVE

📍 BADENS ☎ 04.68.79.16.00

DOMAINE SAINT ANTOINE

📍 RIEUX-MINERVOIS ☎ 04.68.79.32.80



CHÂTEAU L'AMIRAL

📍 AIGUES-VIVES ☎ 06.83.51.68.88

NOS PARTENAIRES CULINAIRES



Traiteur
maison bareil
📍 Alzonne
☎ 04 68 24 76 95



Pain
Le fournil d'Émile
📍 Rieux Minervois
☎ 04 68 13 08 55



La ferme
de Briola
📍 St-Julien de Briola
☎ 06.73.51.42.42

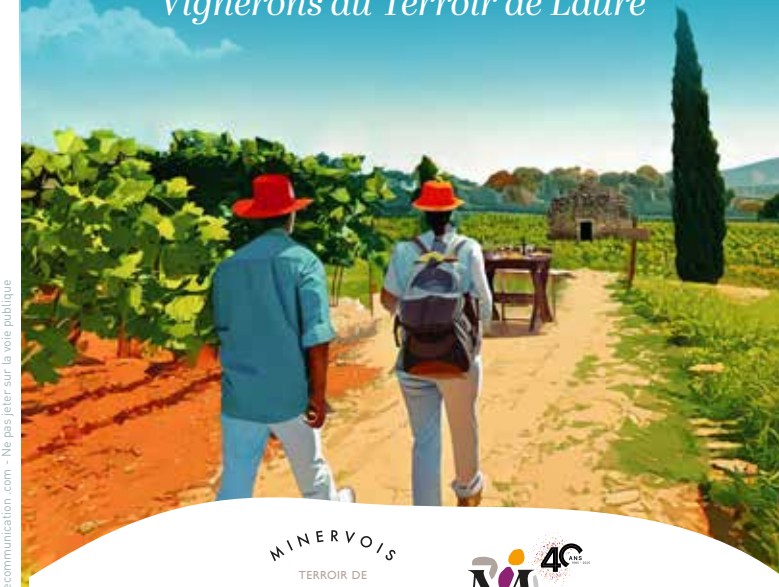
Réalisation www.reservationcommunication.com - Ne pas jeter sur la voie publique

DIMANCHE
15
JUN
2025

Balade Gourmande

Des vignerons
du TERROIR DE LAURE
en MINERVOIS

2^{ème} Balade Gourmande des
Vignerons du Terroir de Laure



MINERVOIS

TERROIR DE

LAURE



Syndicat du Cru Minervois
04 68 27 80 00

35 Quai des Tonnelliers 11200 Homps



Balade Gourmande

Les vigneronnes et vignerons du **Terroir de Laure** organisent le **dimanche 15 Juin prochain**, la 2ème Balade Gourmande des vignerons du Terroir de Laure, en appellation Minervois. Partageant un goût certain de l'art de vivre et de leur terroir, **10 caves et domaines**, issus des **9 communes du Terroir de Laure** vous invitent à la découverte de leur vignoble, des espaces naturels (garrigues et pinèdes) et patrimoniaux (anciennes carrières de grès, capitelles et autres bâtis) de ce territoire au départ de la commune de Malves en Minervois.

Agréable et varié, le circuit fait la part belle aux parties ombragées. Sur **3 étapes gourmandes**, le chef David Kaci et les vigneronnes et vignerons du Terroir de Laure vous proposeront des associations spécialement pensées pour régaler vos papilles.

De la géologie à la rêverie, la Balade Gourmande des Vignerons du **Terroir de Laure** vous proposera également des escales de détente et découverte...

Partez à la découverte du Terroir de Laure avec nous!



LE CIRCUIT

Départ & Arrivée
Domaine Villepeyroux-Forest (parking)
Malves en Minervois

GPS : 43.24632201282532, 2.4621974366556727



Circuit tous niveaux :

- Distance : 6,20km
- Dénivelé positif : +72m
- Dénivelé négatif : -74m
- Point Haut : 188m
- Point Bas : 139m



INFORMATIONS Important à savoir

- Prévoir des chaussures adaptées
- Eau disponible sur le parcours
- Circuit non fumeur*
- Non accessible aux poussettes
- WC sur le parcours

*Circuit en cœur de pinède donc non-fumeur ! (cendriers prévus uniquement sur les étapes gourmandes)

LES ÉTAPES GOURMANDES

Menu concocté par le Chef David Kaci de la Maison Bareil à Alzonne.



Avec accords mets & vins

Calibrés par nos sommeliers de la Maison des Vins du Minervois.

1 Apéritif

Festif et rafraîchissant
Rosés et crackers



2 Entrée

Générosité et caractère
Velouté d'asperges, œuf parfait, copeaux de fromages de la Montagne Noire, lard grillé.



3 Plat chaud

Pleines saveurs de la garrigue
Suprême de pintades, farce fine, courgettes grillées. Crèmeux de courgettes, fleur de thym, jus provençal.



4 Fromage / Dessert

Onctuosité et profondeur
Assortiment de 3 fromages au lait de vache

Douceur et vivacité
Fruits rouges, sablés pressés, pain de gènes et zestes de citron, marmelade de fruits rouges et verveine, mousse légère fruits rouges.



Retour à l'Oustal
Dégustation de Cartagène / Café



Les escales

Les étapes gourmandes sont entremêlées de pauses rafraîchissantes, informatives et artistiques avec la participation de la Troupe Carabena, entre autres surprises.

Le point de vente

La Maison des Vins du Minervois mettra à votre disposition un espace boutique éphémère à la fin du parcours vous permettant de repartir avec vos cuvées coups de cœur de la Balade.

